Добре ушити собі таки гачі
на зиму на ліжть холошень, із
телячої, ш кіри, шерстів до
середини, дати телячу шкіру
або і дві, до кутів до гарбарні
віправити на юхт, і вже гачі
є готові, на зиму теплі, гарно
так найліпше і най. добріше
старатися літом, о мармоляду
из черешень, і из чаблак, из гру
шак, (а з вишень вишняк ро
бити) можна снажити так як
так повидло, из сливак, а увосини
конечно сливок сливок на повидло,
богдай хоч зо 2. два кірці, сливок
купити, в косиках є сливки, добрі,
і зробити собі також, зо дві, 2:
чвертці, вишняку, купити
вишень, аж де є свій, і вже є пи
ки готове на зиму мені старашу
незабути, сказати гончірови,
щоаби з'робив в тасах, еще вер
хами і сподами, такі пупчики, що
аби дріт нез'сував сі і так тре
ба помити таси, і тотакі чет
усе начиння нове треба помити
дротами, і нікали, таси, і горшки
непобюсі, і непавід пукают,
і добре стат куют надовго,
голупці, кажуть що дуже до
бре, але треба до круп, усічи є
ще капусти, солодкої, або і
квашеної, і тотак на половин
ні, і тазарідити, і вимішати
добре усе.

і зростати, галушкі, і то дуже
добрі галушкі, пересмалені. —
А, пероги знов можна зростити из
кислого кіста, як хліб, у піч сад=
жаєсия, взяти из корита кіста
житного, або пшеничного, тоді
як маєсия кіста лішити, і взяти
трохи кіста у макітрю, і ще до
того додати, дуже трошки муки
пшеничної, так аби мали кісто
сталогуще аби того добре зро
бити пероги, і кажуть що то є
дуже добрі такі пероги. —

а до перогів є ще кави і рин
ку солонини ушкварити,
нуто дай Боже щастя, і
здоровля.

сальсісони, так робится, бере
ся малі мішок, а і у яловичу
кишку тоту рівну шероку
грубу, і бересия бересия обрізкі
а трохи такі, і добро гамбаса
і також трохи солонини, до того
такими кавалками на кра
кримати, довгими, а помеже
того додаєсия і кров, і тоту мі
шанку разом у макітри тото
добре вимішаєсия, і додаєсия
до того, заправки, корінї, паприки,
і бібка велиське, перца, і чосни
ку утовчи, і то начинити, і добрі
по малі мішок; або кишку, зашити,
і у бани повісити і вісу
шити добре.

і більше ніц, і сальсісон є уже
готовий, вістуджений, їж.

Бухта, печені, саме малоко солодке
і чайці, треба 2. літри солодкого,
малока, і 10. чаєць, а чайці то треба
свист, розбити, так аб таже шу-
ма, зробилася із того, і тоти чай-
ці, і та малоко змішати разом до ку-
пи, і дуже трошки додати до того
муки пшеничної, і меду, і печи
бухта из того, то дуже мні конькі

Малинник. так ся робит, постарати
ся і купити малин і тамо ж на ра-
зом из ягодами, до купи малини
змішати, і изробитися ось свист, у
бутлях такого малинника куча
годового, і у бутлю до того дода-
меду, або цукру, і то най кис-
кисне і вже малинник ягодо-
вий готовий, до пиття, О боже.

Повидло з черешень. кажут люди із
подібна що дуже є добре повидло
из черешень разом звишьено. Ли-
шень треба додавати до того, як с-
смажиться в кітлі, додати меду
або цукру, тилиай що аби со-
лодівьк. из кітла до купи сбораз
на густо, то ту масу у кітли, так вар
смажится, і мішати треба.

Душенина. Робится так, береся мя-
са і солонини, мяса 2. части, а сало=
нини, 1. часть, і тото разом кришим
покришится до горшка, або
до банака.

Повингорнець, маса накри
миться і до того додається пер
цю, і сіль, бо в чому місять на тертого, і у
ливається до того горшка трох води на
спід, що аби маса не пригоріло, а
маса повингорнець, то насипається
і горнець накривається, і то так має
ся спечи, улажити, лиш аби
не пригоріло, і вже готове є до їди їсти
їсти, і то у пôділлю люди тоту, ду=
шенину, то дают перший раз на
скіл їсти, на таких ахтах як на
празнику, на весілю. то у них
перша їда на скіл, так як у нас
печені, перший раз дається їсти

і то то мішати в горшку що аби не
пригоріло. мішати у водно. душенину.

Бра мука кукурузіна суха та мас
грати, у кушках, ропокіти як пітри!

Поросяча начинка. у пали люди,
начиняють малі поросєта на їду
на Великдень, і свята росбиться так.
росбиться на пшеничних клюцків, і
тоти клюцкі зварится окремо.
наперед, а потому відцідиться то
ти клюцкі, і додається до клюцків
солонини кришеної і перцю і ти
ми клюцками, тогди начиняється
порося, і зашивається тогди поро
сє і у пасу намасть, і у піч
і най спечеся таким тогди
на кроцій собі і їж. то у пали
люди на Великодні свята
начиняють так собі поро
сята. і несут свитити.

Снiцлi так робится тере-
мнаса, і обрізків, і кров трохи
і солонини, можна, і то дакупи
усе разом змнищати, а до того
ще можна додати, хліба, і
капусти, нелекю, фасуль варе-
них бобу, і бараболь варених
і цибуль, і сливок. і ще можна
додавати, і ще много, і також
додати, заправку корінє і
паприку, і вже, тепер того ту у
сю, сумішку дати на кітрі, і
фист, вимішати у на кі-
трі, і наливнюк від мняса і
файно, того усьо казали пере-
мішати, намнєко, і потому
знов у на кітри, того трохи
зшурков житнов або иньшов
перетрести, і зробити з того
таких кукуцьків такі
снiцлi, і накласти у тасу на
масти, помастити і у піч
або у брат руру і спечи, і вж
вже готові, снiцлi добри.

Баласбушки, такі пече, баласбуш-
кі, з пшеничної муки або із
житної, але із кислого кіста
робится такі книдлі з бара-
болев але вечкі книдлі, і то,
бараболев, або з сиром або з капу-
стов такі бохончики і кругли
і коли баласбухи, кладеся до тасу
і в тасу, і помаститься масти
і печеся, так, і то дуже добрі

Баласбушки, із кукурузяної му-
ки можна також изпечи не лиш
шень пшеничні, а ле пшеничні
ліпші, лиш робити книдлі і бохончи

Начинка кукурудзінна.

так робится, в подачю й в
лінцьких, береся, літної води
добанька, на тоту начинку і
пів води а пів додаєся масти
смальцю, і ще корінє, сали,
перцю, і бібко велисте, і си пле
ся, тепер до тої, мішанини,
нової, сухої, муку муки,
кукурудзінна, але то так
нарідко замішаєся, у баня
нєку, і у піч, або до братруры
так що аби затикано було, і
щист аби изпеклася, і та
коже тото можна і варити
так як кулешу, але то, зви
кле найбільше печуть, бо
печена смачнійша, і тота
каше у них є перша, і да на
свіл, на празнику, і на весілю,
то першимий раз дають їсти
из печеним, мясом, то добре.

Начінка до ковбасів, і до мяса.

Треба утерти хріну, і трошки
муки, пшеничної, до хріну, і утав
чи чешику. і усипати Оцту до
того, і трошки літеплой, розве
сти, оцет, і тоту сумішку дати
до бутлі, і тото най пару день.
постоїт що аби у кисло, і то
дуже добре тогди, до варених
ковбасів, і до мяса, утото, по
трошкі мачєти, і їсти,
з хлібом або з кулешом. добре.

9 Мачінка до ковбасів і до [illegible] з
утерти бураків, і у салаті до
бураків. [illegible] і най [illegible] у
бутли, і утото мачати, ков-
баси. або мясо варене. і тоду
же добре, смачне из тім їсти.
то це друга мачінка.

мармаляда з бураків. добра.

бураки покришити, [illegible]
із варити, і помнещкати тото,
і процідити, нарешеті, і тото,
проціджене. знов варити. дру-
гий раз, але треба додати до
того, меду, або цукру, і вари
ти, і мішати, аж покі не за
гусне на густо мармаляда. і до
бра є мармаляда з того. бура
кова, і из часбак. також так.
вариться, і из грушак так само
можна смажити чак из бураків,
і тоє дуже добре чак застигне,
тото гди мимень ножем собі по-
крояй, і до хліба намащуй,
або з кулешов, то аж любо добре

кава. кажут люди из Подїла, що
житна кава єст най здо-
ровійша, і добре тримає чаго
віка. але аби файно була изро-
блена, перепалена і змелена до
бре, і чач мінна. добра кава.

гуску начинювати. так чак
и пе кірник свинячий, і кур
ку, качку, мими відтяти. го
лову, лишиєв, і крила, і випотро
шити, і, паланицев покри ше
нов, начинити, і зашити.
і в нєго тово, є мими утасу, на
масить, і у піч, або в сврат
руру, і потому обернути,
щоби не пригоріло. і файно
спечеся, і [illegible]

Дорогоє також можна начиню-
вати, і барана, і ягнята. Мни
треба лопатки усі 4. і ши-
ю, відкляти, і вітпотрашити
а мни сами ребра из мясом
начинити, і зашити, і у
часу на масть і треба конеч-
но обернути хоч раз, в часі
щоаби не пригоріло, і добре
а мни мень. Мікірник свиня-
чий, треба обмивати, из вер-
верхи, мала ничков, які пече
ато решету печевотоні, і добре.

ґотак допірку вав сі що найліпше,
з отребав, із кишками, так зросте
гна, щоаби не попріли, так най ліп-
ший і найборший спосіб, до того,
щоаби не стоками кишки з гноєм,
довго невітпотрошені, і тотак щоа-
аби кишки ніц не перетинати,
кавалки, мни ціла кишка, а
бихбула, тонка. аціла груба, і у
-ваден бік ізігнати гівнико, і
за тими гівні коми, разами, перевер-
нути кишку на виворіть, але само
ге тю ообривати из кишок щоаби
не були пісні, тома сніца буде ковба-
са, і перевернуту кишку зараз
у літеплий обмити і вже ґотова во-
раз два і кишку надути, і знов ґет
усе мясо вкросити у ковбаси.
і встудити так най ліпше робити.
бо ліпше ковбаси задержати
надовший час, як мясо, ра-
зом из кістками, а кавалок
ковбаси хоч куда чи возьми, чи у
борщ, чи у капусту кинути, і
зварити, тоді ліпше як мясо.
ліпше переховувати ковбаси
як мясо, бо мясо від кісток
псуєся, а ковбаса встуджена то
стоїт довго добра, як солонина.